



New Taipei *本公司使用之生鮮食材皆為國產、非經射汙染食品及非篡改食材並符合三零一0規範、敬請安心食用。
地址：新北市三書區國道一段59號 電話：陳嘉祥(營養師)0964478231、陳宇軒(營養師)09185301、李金軒(營養師)090967711、林宇軒(營養師)0928631830 傳真：(02)25806364 已投保明台食物衛生專業保險

日期星期	主食	主菜	副菜	蔬菜	湯品	水果	全蛋	蛋黃	豆漿	牛奶	水	油	糖	鹽
3 一	地瓜飯 白米、地瓜-蒸	紅糟雞丁 雞肉、紅蘿蔔-炒	醃醬肉燥 豬肉、豆干、洋葱、香菇-煮	黑椒豆苳 豆苳菜、紅蘿蔔、韭菜、木耳-炒	有機蔬菜(綠) 綠豆、洋葱仁	綠豆薏仁湯	6.1	2.2	2.1	2.2				744
4 二	有機白飯 有機白米-蒸	泰味打拋豬 豬肉、洋葱、番茄、九層塔-炒	花枝丸×2 花枝丸、海苔粉-炸	嫩汁白菜 大白菜、紅蘿蔔、生豆包、香菇-炒	有機蔬菜(綠) 玉米、雞蛋、洋葱	芙蓉玉米湯	6.3	2.3	2.2	2.3	1			832
5 三	五穀飯 白米、五穀米-蒸	香酥雞×4 雞肉、豆段-炸	咖哩豆腐魚 水浸魚丁、凍豆腐、紅蘿蔔、馬鈴薯-煮	雙色花椰 白、綠花椰菜、蒜-炒	標準蔬菜(綠) 冬瓜、薑	薑絲冬瓜湯	6.2	2.3	2.3	2.6				781
6 四	焗烤茄汁肉醬義大利麵 義大利麵、洋葱、番茄、紅蘿蔔、玉米粒、青豆、豬肉、起司粉-烤	蒜香豬排×1 豬排-煎	白薯條×4 地瓜-炸	蝦香甘藍 高麗菜、木耳、蝦皮-炒	有機蔬菜(綠) 馬鈴薯、紅蘿蔔、雞蛋、奶粉	巧達濃湯	6.5	2.2	2.1	2.4	1			841
7 五	白飯 白米-蒸	春川炒雞 雞肉、洋葱、金針菇-炒	蘿蔔煮豆干 四分干、紅蘿蔔、白蘿蔔-煮	甜薯豆豆 豆段、豆薯、香菇-炒	標準蔬菜(綠) 金針花、白蘿蔔、豬湯排	金針大骨湯	6.3	2.3	2.2	2.3				772
10 一	雙十連假													
11 二	有機白飯 有機白米-蒸	照燒肉柳 豬肉、洋葱-煮	玉米炒蛋 玉米、雞蛋、紅蘿蔔、青豆、奶粉-炒	茄汁鮮蔬 豆苳菜、彩椒、木耳、高麗菜、韭菜-炒	有機蔬菜(綠) 豆腐、味噌	和風豆腐湯	6.6	2.5	2.2	2.2	1			864
12 三	海苔香鬆飯 白米、海苔香鬆-蒸	南洋沙嗲雞 雞肉、馬鈴薯、紅蘿蔔、洋葱-煮	蜜汁魚塊×2 虱目魚塊-煎	紅燒鮮瓜 冬瓜、紅蘿蔔、香菇-煮	標準蔬菜(綠) 金針菇、白蘿蔔、豬湯排、肉骨茶包	肉骨茶湯	6.4	2.3	2.1	2.4				781
13 四	麥片飯 白米、麥片-蒸	無錫排骨 豬肉、白蘿蔔-煮	客家小炒 豆干、豬肉、魷魚絲、西芹-炒	木耳高麗 高麗菜、紅蘿蔔、木耳-炒	有機蔬菜(綠) 大白菜、筍絲、紅蘿蔔、香菇	白菜湯	6.3	2.4	2.3	2.2	1			838
14 五	台式醬香什錦炒飯 白米、洋葱、高麗菜、三色豆、豬肉-炒	烤翅小腿×2 翅小腿-炸	五彩脆薯丁 豆薯、紅蘿蔔、洋葱、玉米、青豆-炒	炒花椰 花椰菜、香菇-炒	標準蔬菜(綠) 竹筍、香菇	竹筍湯	6.2	2.2	2.1	2.1				746
17 一	胚芽飯 白米、胚芽米-蒸	茄汁燻肉 豬肉、洋葱、番茄-燻	芝香黑干 黑干、白蘿蔔、白芝麻-湯	紅絲炒豆 豆段、紅蘿蔔-炒	有機蔬菜(綠) 南瓜、洋葱、紅蘿蔔	田園蔬菜湯	6.2	2.3	2.3	2.2				763
18 二	有機白飯 有機白米-蒸	三杯雞 雞肉、杏鮑菇、九層塔-炒	豬肉餡餅×1 豬肉餡餅-煎	豆包甘藍 高麗菜、生豆包、木耳-炒	有機蔬菜(綠) 玉米粒、紅蘿蔔、雞蛋、奶粉	玉米濃湯	6.3	2.2	2.2	2.4	1			829
19 三	蕎麥飯 白米、蕎麥-蒸	砂鍋肉柳 豬肉、豆薯、蔥-炒	鮮筍炒蛋 雞蛋、筍、金針菇、毛豆-炒	香芹海絲 海帶絲、白干絲、芹菜、薑-炒	標準蔬菜(綠) 山粉圓	清甜山粉圓	6.2	2.5	2.1	2.2				773
20 四	日式讚岐烏龍麵 烏龍麵、洋葱、紅蘿蔔、高麗菜、豬肉-炒	照燒魚排×1 生鮮水浸魚排-煎	佃煮洋芋 馬鈴薯、紅蘿蔔、白蘿蔔-煮	爽口大瓜 大黃瓜、紅蘿蔔、香菇-炒	有機蔬菜(綠) 金針菇、杏鮑菇、豬湯排、香菜	菇菇排骨湯	6.3	2.2	2.3	2.2	1			823
21 五	雜糧飯 白米、雜糧米-蒸	日式咖哩豬 豬肉、馬鈴薯、紅蘿蔔-煮	蔬菜煮凍豆腐 凍豆腐、紅蘿蔔、洋葱-煮	蛋酥白菜 大白菜、雞蛋、木耳-炒	標準蔬菜(綠) 白蘿蔔、雞湯骨、芹菜	白玉雞湯	6.4	2.3	2.1	2.5				786
24 一	香菇肉絲油飯 白米50%、長糯米、豬肉、香菇、蝦米-蒸	炙燒雞排×1 雞排-煎	魚香嫩腐 豬肉、豆腐、洋葱-煮	紅片瓜瓜 冬瓜、紅蘿蔔、香菇-炒	有機蔬菜(綠) 海帶芽、雞蛋	紫菜蛋花湯	6.2	2.4	2.1	2.3				770
25 二	有機白飯 有機白米-蒸	香菇肉燥 豬肉、洋葱、豆薯、香菇-煮	洋芋炒蛋 雞蛋、馬鈴薯、紅蘿蔔、毛豆-炒	鮮菇炒豆 豆段、金針菇-炒	有機蔬菜(綠) 芋頭、西谷米、奶粉	芋頭西米露	6.1	2.5	2.2	2.4	1			838
26 三	白飯 白米-蒸	滑蛋燴雞 雞肉、雞蛋、洋葱-燴	醬香魚排×1 虱目魚-煎	熱炒高麗 高麗菜、紅蘿蔔、木耳-炒	標準蔬菜(綠) 米粉、大白菜、豬肉、生豆包、芋頭、香菇	米粉湯	6.6	2.3	2.1	2.2				786
27 四	燕麥飯 白米、燕麥-蒸	骰子豬×4 豬肉、豆段-炸	奶汁雞肉丸 玉米粒、馬鈴薯、雞肉丸、毛豆、奶粉-煮	黃金白菜 大白菜、紅蘿蔔、南瓜、香菇-炒	有機蔬菜(綠) 紅白蘿蔔、番茄、香菜	紅燒蘿蔔湯	6.2	2.4	2.3	2.6	1			849
28 五	雜糧飯 白米、雜糧米-蒸	蘑菇醬炒雞 雞肉、洋葱、蘑菇-炒	總匯干丁 豬肉、豆干、豆薯、毛豆-炒	炒海根 海帶根、紅蘿蔔-炒	標準蔬菜(綠) 筍、香菇、豬湯排	竹筍排骨湯	6.6	2.2	2.1	2.3				783
31 一	台式拌麵 烏龍麵、韭菜-煮	哨子肉 豬肉、豆薯、小黃瓜、番茄、香菇-煮	茶碗蒸 雞蛋、奶粉-蒸	紅蔥大瓜 大黃瓜、紅蘿蔔、木耳-炒	有機蔬菜(綠) 海帶芽、洋葱、雞湯骨	昆布嫩雞湯	6.1	2.4	2	2.4				765

→本菜單內容含有過敏原：1. 甲殼類 2. 芒果 3. 花生 4. 牛奶 5. 蛋 6. 堅果 7. 芝麻 8. 含麩質之穀類 9. 大豆 10. 魚類 11. 亞硫酸鹽等製品及其相關製品、含過敏原者、敬請小心食用!



主菜種類 (次/月)				主菜食材特性分析 (次/月)			副菜食材分析 (次/月)		其他分析 (次/月)		
豆類及其製品	魚肉及海鮮	豬肉	雞肉	生鮮食材	調理食品	加工食品		魚肉類	其他	油炸品	甜湯
0次	1次	10次	9次	20次	0次	1次	2次	2次	2次	3次	